

FORRET

Krustader m. røget laks og hvidløgs/ostecreme

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 skv. Røget laks (lakserester el. ørred kan også bruges)
- 1 pk. Hvidløgsostecreme
- ½ ds. Aspargessnitter
- 250 gr. Cremefraiche
- 1 rl. Butterdej
- 1 stk. Citron
- Ca. 100 gr. Rejer
- 1 stk. Æg

Fremgangsmåde: Start med krustaderne. Udstik 12 cirkler med et glas ca. 8 cm. af butterdejspladen. Tag et glas der er ca. 2 cm. mindre og udstik så du får ringe. Dejrester samles og udrulles og flere ringe udstikkes. Af de sidste rester udstikkes 4 stk. i samme størrelse (til bunde).

Pisk ægget sammen til lim, og smør først kanten på bunden, lim ringene ovenpå så der bliver en kant. Tag det største glas og 4 strimler bagepapir, lav en rund form og klips den sammen. Sæt ringen om dejringene, så de ikke »vælder« i ovnen. Krustaderne bages i forvarmet ovn i ca. 20 min. ved 200°, eller til de er pænt lysebrune.

Aspargessnitter skæres om nødvendigt i mindre stykker. Bland først creme fraichen med hvidløgsosten og bland så aspargesstykkerne i. Skær laksen i skæve strimler, fordel nu laksestykkerne i de afkølede krustader, de bredeste stykker opad og gerne lidt udover kanten, så krustaderne bliver »foret« med laks, pynt med rejer på toppen og en citronskive.